

CUIDADOS

- ❑ Antes de ligar a Panificadora na rede elétrica, certifique-se de que a voltagem é compatível com as especificações do produto.
- ❑ Não mergulhe o corpo principal da Panificadora em água ou qualquer outro líquido.
- ❑ Leia atentamente este manual e guarde-o para referência futura.
- ❑ Este aparelho não deve ser usado por crianças nem por pessoas que tenham algum tipo de deficiência física, sensorial ou mental, exceto com a supervisão de alguém que tenha experiência com a Panificadora e possa se responsabilizar pela sua segurança.
- ❑ Não permita que crianças usem a Panificadora sem a supervisão de um adulto.
- ❑ Para evitar queimaduras, não encoste nas partes quentes da Panificadora.
- ❑ Sempre desligue a Panificadora e retire o cordão elétrico da tomada antes de limpá-la e quando não estiver usando-a.
- ❑ Para retirar o cordão elétrico da tomada, puxe sempre pelo plug, nunca pelo fio.
- ❑ Não use a Panificadora se o cordão elétrico estiver danificado.
- ❑ Não use a Panificadora se ela sofreu alguma queda ou tipo de dano.
- ❑ Não use a Panificadora ao ar livre.
- ❑ Não mova a Panificadora enquanto ela estiver ligada.
- ❑ Não permita que animais domésticos se aproximem da Panificadora.
- ❑ Esta Panificadora foi desenvolvida apenas para uso doméstico.
- ❑ Nunca ligue nenhum aparelho elétrico caso o cordão ou o plug esteja avariado.
- ❑ Use a Panificadora somente em superfícies planas e resistentes ao calor.
- ❑ Para evitar acidentes e/ou a anulação da garantia, não tente desmontar ou consertar a Panificadora.
- ❑ Defeitos causados pela não-observação das instruções deste manual ou demais problemas causados por mau uso não serão cobertos pela garantia.

Advertências

- ❑ Se o visor mostrar **H:HH** depois de pressionado o botão «INICIAR/PARAR», é sinal que a temperatura interna da Panificadora está quente demais. Pressione o botão «INICIAR/PARAR» novamente, abra a tampa e aguarde 10 a 20 minutos até que esfrie.
- ❑ Se o visor mostrar **E:EE** depois de pressionado o botão «INICIAR/PARAR», é sinal que o sensor de temperatura está desativado. Não use a Panificadora e leve-a a uma oficina autorizada para reparo.

CONHEÇA TODA A NOSSA LINHA – www.dellar.com.br

DELLAR
Qualidade e bom gosto para o seu lar.

PANIFICADORA

Gourmet

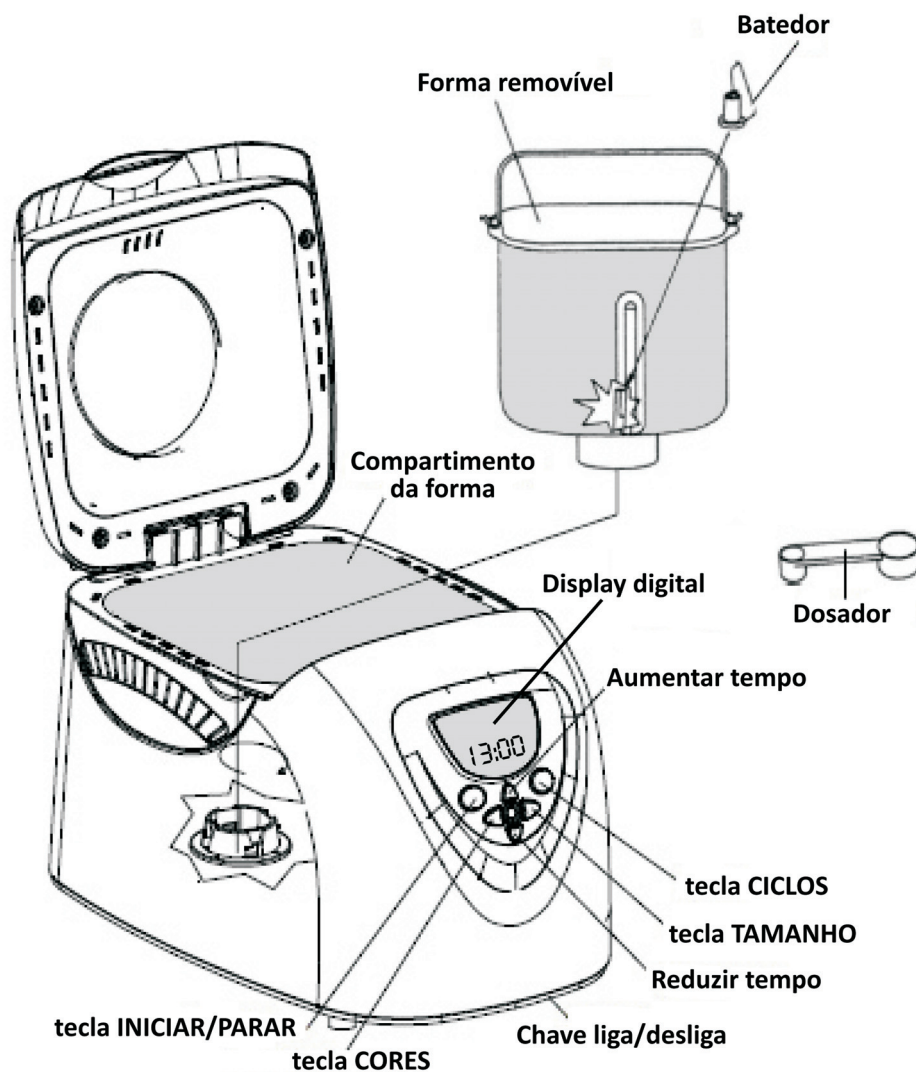
DBM-181

DELLAR

MANUAL DO USUÁRIO

Leia este manual antes de usar o aparelho

CONHEÇA SUA PANIFICADORA



Problema	Causa	Solução
O pão está pequeno demais ou ficou disforme.	Excesso de farinha.	Meça a farinha cuidadosamente. Coloque a farinha no medidor, tomando cuidado para não compactá-la. Raspe o excesso acima da borda do medidor com uma faca antes de despejar a farinha na forma.
O pão cresceu demais e encostou na tampa.	Causa 1. Tempo quente ou úmido demais. Causa 2. Excesso de fermento ou fermento do tipo errado.	Solução 1. Use água gelada na receita ou espere até que o tempo fique mais frio e menos úmido. Solução 2. Meça o fermento cuidadosamente. Fermento seco é recomendado para todas as receitas deste manual.
O pão não assou por completo.	Causa 1. A tampa da Panificadora foi aberta durante o cozimento. Causa 2. Os ingredientes não foram medidos corretamente. Causa 3. A Panificadora foi usada num ambiente frio demais.	Solução 1. Não abra a tampa enquanto a Panificadora estiver funcionando. Solução 2. Meça os ingredientes cuidadosamente, lembrando-se raspar o excesso acima da borda do medidor ou da colher. Solução 3. Só use a Panificadora em ambientes de temperatura amena.

LIMPEZA E ARMAZENAGEM

- ❑ Nunca use produtos químicos, abrasivos ou cáusticos para limpar a sua Panificadora.
- ❑ Desligue a Panificadora e retire o cordão elétrico da tomada.
- ❑ Aguarde até que a Panificadora esfrie completamente antes de iniciar a limpeza.
- ❑ **PARTE INTERNA.** Limpe com um pano macio levemente umedecido em uma solução de detergente neutro. Em seguida, passe um pano seco e limpo para remover qualquer resíduo de sabão.
- ❑ **FORMA REMOVÍVEL.** Limpe o interior e exterior com um pano úmido. Se estiver difícil remover o batedor, mergulhe a forma em água por alguns instantes.
- ❑ **TAMPA E JANELA.** Limpe com um pano levemente umedecido.

IDENTIFICAÇÃO E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solução
A Panificadora não liga	A Panificador não está ligada na tomada.	Ligue a Panificadora numa tomada.
A Panificadora não faz pão.	O ciclo AMASSAR foi selecionado	Selecione o ciclo apropriado para a receita escolhida
O pão desmancha depois de pronto.	Causa 1. Não foi usado sal na receita ou foi usado em quantidade insuficiente.	Solução 1. Meça cuidadosamente a quantidade de sal usando o dosador
	Causa 2. Líquido demais foi usado na receita.	Solução 2. Se a massa estiver molhada demais, o pão desmanchará. No futuro, reduza a quantidade de água ou outro líquido em pelo menos uma colher de sopa, ou se necessário até 4 colheres de sopa. Se durante a mistura, a massa ficar seca demais, acrescente
	Causa 3. Tempo quente, umidade elevada e líquido muito quente podem acelerar a ação do fermento, fazendo com que a massa cresça depressa demais e o pão desmanche enquanto está assando.	Solução 3. Se a temperatura ambiente for superior a 27° C, experimente usar água gelada. Você também pode experimentar reduzir a quantidade de fermento em ¼ de colher de chá.
O pão ou a massa não cresceu o suficiente.	Causa 1. Não foi usado açúcar em quantidade suficiente.	Solução 1. Meça cuidadosamente a quantidade de açúcar. Não reduza a quantidade de açúcar que a receita pede. Não use adoçantes artificiais.
	Causa 2. O fermento não funcionou.	Solução 2. Use somente fermento fresco, dentro da data de validade indicada na embalagem. Não se esqueça: o fermento não deve ser espalhado; ele deve ser colocado numa cavidade aberta na massa.
	Causa 3. Excesso de sal impediu o crescimento.	Solução 3. Use a quantidade de sal indicada na receita e meça com cuidado.
	Causa 4. Altitude.	Solução 4. Se você mora num lugar mais de 900 metros acima do nível do mar, reduza a quantidade de água da receita em 1 colher de sopa para cada 300 metros além dessa altitude, até o máximo de 4 colheres de sopa.

ANTES DE USAR A SUA PANIFICADORA PELA 1ª VEZ

- 1 Retire cuidadosamente o aparelho da embalagem.
- 2 Retire a forma removível.
♦ **Para retirar a forma, pressione-a para baixo e gire-a levemente no sentido anti-horário, até desenganxá-la, e então puxe-a para cima**
- 3 Limpe o compartimento da forma com um pano ou esponja levemente umedecido.
♦ *Nunca use materiais abrasivos ou produtos de limpeza fortes, pois podem danificar o acabamento.*
- 3 Lave a forma removível com água morna e detergente neutro. Enxágue e seque completamente.
- 4 Para garantir uma maior durabilidade do revestimento antiaderente da forma, antes da primeira utilização, unte-a com óleo vegetal ou margarina e coloque-a no compartimento interno conforme as instruções de montagem.
- 5 Acione a chave «LIGA/DESLIGA», localizada na parte inferior do aparelho, colocando-a na posição (1).
♦ *Após a primeira utilização, este botão não precisa mais ser desligado.*
- 6 Ligue a panificadora por 5 minutos na opção 12 (Assar) seguindo as instruções abaixo.
1 Pressione a tecla «CICLOS» até que o número 12 apareça no display digital.
2 A duração desse ciclo é de uma hora, mas como a panificadora deverá funcionar por apenas 5 minutos, desligue-a quando o display digital marcar **0:55** pressionando a tecla «INICIAR/PARAR».
- 7 Deixe o aparelho esfriar por 30 minutos e repita a etapa 6.
- 8 Após esfriar por 20 minutos o aparelho estará pronto para ser utilizado.
- 9 Retire a forma com uma luva térmica para não queimar as mãos e limpe o excesso de gordura com papel absorvente ou pano macio.
♦ *Obs. Nas primeiras utilizações, você poderá sentir cheiro de queimado, o que é uma característica normal das resistências elétricas. O cheiro desaparecerá com o uso do aparelho.*
- 7 Coloque a forma de volta no compartimento e insira o batedor no eixo correspondente.
♦ *Sua panificadora agora está pronta para ser usada.*

COMO USAR SUA PANIFICADORA

Antes de usar sua panificadora, leia atentamente este Manual de Instruções e certifique-se que a voltagem da rede elétrica corresponde à voltagem indicada no aparelho.

✦ *Ligar o aparelho na voltagem errada pode danificá-lo gravemente e anulará a garantia.*

1 Conecte a Panificadora a uma tomada da rede elétrica.

✦ *O aparelho emitirá um 'bip' e o visor mostrará 3:00. (Os números 3 e 00 não permanecem constantemente acesos.)*

2 O aparelho está pronto para ser usado e entra automaticamente no Ciclo 1 (posição normal), embora o ciclo ainda não tenha sido iniciado.

3 Retire a forma removível de dentro do compartimento.

✦ *A massa deve ser sempre preparada com a forma fora do compartimento.*

4 Encaixe o batedor no eixo correspondente localizado no fundo da forma.

5 Coloque no interior da forma os ingredientes, na ordem indicada na receita, mas sempre respeitando a ordem abaixo:

✦ *Primeiro, os líquidos. Depois, os sólidos. Por fim, o fermento.*

✦ *Os ingredientes devem estar aproximadamente na temperatura ambiente. Ingredientes muito quentes ou frios podem prejudicar o resultado.*

✦ *Não coloque o fermento em contato com a água ou o sal. Faça um*

buraco na massa e coloque lá dentro o fermento.

6 Coloque a forma removível no interior do compartimento e feche a tampa.

7 Escolha o ciclo de programação adequado a sua receita pressionando a tecla «CICLOS», até que o número correspondente ao ciclo recomendado apareça no display digital.

8 Selecione o tamanho do pão pressionando a tecla «TAMANHO» de acordo com a recomendação da sua receita.

✦ *Uma pequena seta aparecerá no display indicando o peso 600 g ou 900 g.*

9 Selecione o ponto de preparo do pão através da tecla «CORES», que determina a cor do pão: claro, médio ou escuro.

✦ *Veja na página ao lado uma tabela resumindo as configurações possíveis de ciclo, tamanho e cor.*

8 Configure o temporizador, se desejar. Veja página 4.

9 Pressione a tecla «INICIAR/PARAR».

✦ *O pão começará a ser preparado e ficará pronto após o tempo determinado pelo programa escolhido.*

10 Quando estiver pronto, o aparelho manterá o pão aquecido por 60 minutos. Se quiser retirar o pão do interior do aparelho durante esse período, desligue o programa pressionando a tecla «INICIAR/PARAR» por 2 segundos.

FOCACCIA Ciclo: Amassar

MASSA

1 copo de água

1 colher de chá de sal

3 colheres de sopa de azeite de oliva

1 dente de alho amassado

1 ½ colher de chá de alecrim

3 copos de farinha de trigo especial

2 colheres de chá de fermento biológico seco

COBERTURA

1 ½ colher de sopa de azeite de oliva

½ copo de tomates secos

½ copo de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

1 Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora Gourmet Dellar e adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto os da cobertura.

2 Recolocar a forma de assar na Panificadora.

3 Selecionar o tamanho do pão, a cor da casca e o ciclo recomendado.

4 Fechar a tampa e pressionar o botão «INICIAR/PARAR».

5 Quando a massa estiver pronta, retirar da forma e colocar e uma assadeira untada.

6 Cobrir com pano e deixar descansar por 30 minutos.

7 Com os dedos, fazer cavidades a cada 2 cm em toda a massa.

8 Pincelar o azeite de oliva sobre a massa e colocar os tomates e o queijo parmesão nas cavidades.

9 Aquecer o forno convencional (200° C) e assar de 15 a 20 minutos, ou até a borda da massa dourar.

10 Deixar esfriar. Cortar antes de servir

MASSA PARA PIZZA

Ciclo: Amassar

Peso: 900g

1 ⅓ copo de água
3 colheres de sopa de azeite de oliva
¾ colher de chá de sal
4 copos de farinha de trigo integral
2 colheres de chá de fermento biológico seco

Peso: 600g

1 copo de água
2 colheres de sopa de azeite de oliva
½ colher de chá de sal
3 copos de farinha de trigo integral
1 ½ colheres de chá de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

- 1 Quando a massa estiver pronta, retire-a da forma de assar e coloque-a dentro de uma forma de pizza untada.
- 2 Modele com as mãos ou com um garfo.
- 3 Deixe crescer por 10 minutos.
- 4 Aqueça o forno convencional.
- 5 Coloque o molho sobre a massa e depois acrescente os outros ingredientes.
- 6 Deixe no forno aproximadamente 20 minutos ou até a massa ficar dourada.

MASSA CASEIRA

Ciclo: Amassar

2 copos de farinha de trigo especial
1 copo de farinha de semolina
1 colher de chá de sal
1 colher de sopa de azeite de oliva
⅞ copo de água

MODO DE PREPARO

- 1 Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora Gourmet Dellar e adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 2 Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- 3 Selecionar o tamanho do pão, a cor da casca e o ciclo recomendado.
- 4 Fechar a tampa e pressionar o botão «INICIAR/PARAR».
- 5 Quando a massa estiver pronta, retirar da forma de assar e colocar em uma superfície lisa coberta com uma fina camada de farinha de trigo.
- 6 Esticar a massa e cortar em tiras finas.
- 7 Cozinhar as tiras em água fervente de 10 a 15 minutos.

Tabela de opções disponíveis			
Ciclo	Seleção de cor	Seleção de tamanho	Seleção de temporizador
1. Normal	sim	sim	sim
2. Francês	sim	sim	sim
3. Integral	sim	sim	sim
4. Rápido	sim	não	sim
5. Doce	sim	sim	sim
6. Ultra rápido I	sim	não	não
7. Ultra rápido II	sim	não	não
8. Amassar	não	não	sim
9. Geleia	não	não	sim
10. Bolo	não	não	sim
11. Sanduíche	não	sim	sim
12. Assar	não	não	sim

AS TECLAS DO PAINEL DE CONTROLE

CICLOS

Pressione para selecionar o modo de assar. Cada vez que você pressiona a tecla, o aparelho emite um 'bip' e o número do programa muda. Veja página 5.

CORES

Pressione repetidamente para selecionar a cor da crosta desejada – clara, média ou escura.

TAMANHO

Pressione para alternar entre pão médio (600 g) ou grande (900 g), dependendo da receita que utilizar.

INICIAR/PARAR

Pressione para iniciar ou parar o programa selecionado.

Para iniciar um programa, pressione a tecla por 1 segundo. O aparelho emite um bip, começa a piscar no display dois pontos [:] e o programa selecionado tem início.

Se quiser parar o programa, pressione a tecla por 2 segundos, até que

o aparelho emita um bip. O dois pontos [:] para de piscar no display e permanece aceso.

Teclas Δ e ∇ do temporizador

Você pode programar a sua panificadora para que ela termine de assar o pão numa hora específica. Esta função é ideal para você ter pão fresco na hora em que acordar ou quando voltar para casa à noite.

- 1 Pressione a tecla Δ ou ∇ do temporizador para aumentar ou diminuir o tempo em parcelas de 10 minutos.

- 2 Quando o display mostrar o tempo desejado, pressione a tecla «INICIAR/PARAR». Começará a piscar no display dois pontos [:], indicando que o seu pão ficará pronto após transcorrido o tempo indicado.

EXEMPLO. São 20h30 e você quer que o seu pão fique pronto às 7h00 da manhã seguinte, ou seja, daqui a 10 horas e 30 minutos. Para isso, pressione a tecla Δ até que o display mostre 10:30.

- Ao usar o temporizador, evite usar ingredientes altamente perecíveis.
- O retardo máximo que o aparelho permite é de 13 horas.

1

NORMAL. É o mais utilizado, pois oferece ótimo resultado para quase todas as receitas de pão. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa, com tempo de preparo de 3 horas para pães de 900 g e 2h53 para pães de 600 g.

2

FRANCÊS. Use esta opção para fazer pão com uma casquinha mais crocante, tipo pão francês. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa, com tempo de preparo de 3h50.

3

INTEGRAL. Para preparar pães com farinhas integrais, que levam mais tempo para crescer. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa, com tempo de preparo de 3h40.

4

RÁPIDO. Esta opção é ideal para o preparo de receitas de pães rápidos. Prepara a massa, aguarda o crescimento e assa, com tempo de preparo de 1h40.

5

DOCE. Este ciclo é indicado para receitas que levam grandes quantidades de açúcar, gordura ou proteínas. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa, com tempo total de preparo de 2h55.

6

ULTRA RÁPIDO I. Indicado para preparo de pães rápidos de 600 g. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa, com tempo total de preparo de 58 minutos. (O temporizador não pode ser usado neste ciclo.)

7

ULTRA RÁPIDO II. Indicado para preparo de pães rápidos de 900 g. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa, com tempo total de preparo de 58 minutos. (O temporizador não pode ser usado neste ciclo.)

8

AMASSAR. Utilize este ciclo para preparar massa de pizza ou a massa de pães que não serão assados na Panificadora Gourmet. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento, porém não assa. Tempo total de preparo: 1h30.

9

GELEIA. Use este ciclo para preparar geleias. Esta opção prepara e cozinha a geléia, com tempo total de preparo de 1h20.

10

BOLO. Ideal para preparo de bolos. Esta opção prepara a massa e assa, com tempo de 2h50. Use apenas fermento químico.

11

SANDUÍCHE. Indicado para preparar pães com a casca mais fina e macia. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa, com tempo total de preparo de 3h00.

12

ASSAR. Apenas assa o pão ou bolo, com tempo total de 1 hora.

Utilize sua Panificadora Gourmet Dellar para preparar massas que serão depois manipuladas e assadas em um forno convencional. Veja abaixo algumas instruções gerais sobre o preparo das massas.

- 1** Pressionar o botão «CICLOS» para selecionar 8 (Amassar).
- 2** Pressionar o botão «INICIAR/PARAR».
- 3** Quando a massa estiver pronta, a Panificadora emitirá um bip e o display mostrará **0:00**.
- 4** Cobrir uma superfície lisa com farinha e, usando uma espátula de borracha, remover a massa da fôrma de assar e colocar sobre a superfície.
- 5** Amassar com as mãos para retirar todo o ar.
- 6** Modelar a massa no formato que preferir: bolinhos, rosquinhas e outros.
- 7** Colocar a massa modelada em uma forma de assar convencional untada. Cobrir e deixar crescer por aproximadamente uma hora.
- 8** Assar em forno convencional conforme indicado na receita.
- 9** Retirar do forno e deixe descansar ou sirva quente.

MASSA COM OVOS

Ciclo: Amassar

*2 copos de farinha de trigo especial
2 copos de farinha de semolina
1 colher de chá de sal
1 colher de sopa de azeite de oliva
4 ovos batidos
2 colheres de sopa de água*

MODO DE PREPARO

- 1** Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora Gourmet Dellar e adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 2** Recolocar a forma de assar na Panificadora. Selecionar o ciclo recomendado. Fechar a tampa e pressionar o botão «INICIAR/PARAR».
- 3** Quando a massa estiver pronta, retirar da forma de assar e colocar em uma superfície lisa coberta com uma fina camada de farinha de trigo.
- 4** Enrolar a massa e cortar em tiras finas.
- 5** Cozinhar as tiras em água fervente de 10 a 15 minutos.

GELEIA DE MORANGO

Ciclo: Geleia

- 1 ½ copo de morango fresco picado
- 1 copo de açúcar
- 2 colheres de chá de suco de limão
- 1 colher de sopa de pectina. (Este ingrediente é encontrado em casas especializadas de produtos para confeitaria, também conhecido como Quatro Minutos.)

MODO DE PREPARO

- 1 Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora Gourmet Dellar e adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 2 Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- 3 Selecionar o ciclo recomendado.
- 4 Fechar a tampa e pressionar o botão «INICIAR/PARAR».

GELEIA DE LARANJA

Ciclo: Geleia

- 3 laranjas grandes, cortadas em pequenos pedaços
- 1 ¼ copo de açúcar
- 1 limão, cortado em pequenos pedaços
- 2 colheres de sopa de pectina. (Este ingrediente é encontrado em casas especializadas de produtos para confeitaria, também conhecido como Quatro Minutos.)

MODO DE PREPARO

- 1 Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora Gourmet Dellar e adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 2 Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- 3 Selecionar o ciclo recomendado.
- 4 Fechar a tampa e pressionar o botão «INICIAR/PARAR».

PÃO DE QUEIJO

Ciclo: Ultra Rápido

Peso: 600g

- 2 copos de leite
- ½ copo de óleo
- 1 colher de chá de sal
- 3 ovos
- 3 copos de polvilho azedo
- 1 pacote de 100 gramas de queijo parmesão ralado ou 1 copo de queijo Minas picado

MODO DE PREPARO

- 1 Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora Gourmet Dellar e adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 2 Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- 3 Selecionar o ciclo recomendado.
- 4 Fechar a tampa e pressionar o botão «INICIAR/PARAR».

RECEITAS

PÃO BRANCO TRADICIONAL Ciclo: Normal ou Sanduíche 7	CUCA (Bolo) Ciclo: Doce 16
PÃO RÁPIDO Ciclo: Rápido 7	CUQUE (Bolo) DE MORANGOS Ciclo: Doce 16
PÃO FRANCÊS Ciclo: Francês 8	PÃO DE MILHO Ciclo: Normal 17
PÃO DE LEITE Ciclo: Normal ou Sanduíche 8	PÃO RÁPIDO DE BANANA Ciclo: Rápido 17
PÃO BRANCO DE MANTEIGA Ciclo: Normal ou Sanduíche 9	TRANÇA DE FRUTAS Ciclo: Normal 18
PÃO ITALIANO TEMPERADO Ciclo: Francês 9	BOLO DE CHOCOLATE Ciclo: Normal 19
PÃO DE CENTEIO Ciclo: Integral 10	BOLO DE FUBÁ Ciclo: Normal 19
PÃO DE TRIGO LIGHT Ciclo: Pão Integral 10	PANETONE Ciclo: Normal 20
PÃO DE REQUEIJÃO COM CEBOLINHA Ciclo: Normal ou Sanduíche 11	BOLO DE AIPIM COM COCO Ciclo: Rápido 20
PÃO DE BATATA RECHEADO Ciclo: Normal 11	GELEIA DE MORANGO Ciclo: Geleia 21
PÃO DE NOZES Ciclo: Normal 12	GELEIA DE LARANJA Ciclo: Geleia 21
PÃO DE CENOURA Ciclo: Normal ou Sanduíche 12	PÃO DE QUEIJO Ciclo: Ultra Rápido 21
PÃO DE MAÇÃ E CANELA Ciclo: Normal ou Sanduíche 13	MASSA COM OVOS Ciclo: Amassar 22
PÃO COLONIAL Ciclo: Normal ou Sanduíche 13	MASSA PARA PIZZA Ciclo: Amassar 23
PÃO COM UVA-PASSA Ciclo: Normal 14	MASSA CASEIRA Ciclo: Amassar 23
PÃO DE TRIGO INTEGRAL Ciclo: Integral 15	FOCACCIA Ciclo: Amassar 24
PÃO DOCE Ciclo: Doce 15	

PÃO BRANCO TRADICIONAL

Ciclo: Normal ou Sanduíche

Peso: 600g

1 copo de água (240ml)
1 colher de sopa de margarina
1 ½ colher de chá de sal
1 colher de sopa de leite em pó
2 colheres de sopa de açúcar
3 copos de farinha de trigo especial (720ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco

Peso: 900g

1 ⅓ copo de água (320ml)
1 ½ colher de sopa de margarina
1 ½ colher de chá de sal
4 colheres de sopa de leite em pó
2 colheres de sopa de açúcar
4 copos de farinha de trigo especial (960ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

- 1 Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora Gourmet Dellar.
- 2 Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 3 Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- 4 Selecionar o tamanho do pão: pressionar o botão «TAMANHO» e escolher a opção I para pães de 600 g e a opção II para pães de 900 g.
- 5 Escolher a cor da casca do pão: pressionar o botão «CORES» e escolher a opção: Clara, Média ou Escura.
- 6 Escolher o ciclo: pressionar o botão «CICLOS» para selecionar 1 (normal) ou 11 (sanduíche).
- 7 Fechar a tampa.
- 8 Pressionar o botão «INICIAR/PARAR» 4- Selecionar o tamanho do pão:

PÃO RÁPIDO

Ciclo: Rápido

Peso: 900 g

2 copos (480ml) de água morna
3 colheres de sopa de óleo/margarina
2 colheres de sopa de leite em pó
3 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de chá de sal
4 ½ copos de farinha de trigo
2 colheres de sopa de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

- 1 Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora Gourmet Dellar.
- 2 Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 3 Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- 4 Selecionar o tamanho do pão: pressionar o botão «TAMANHO» e escolher a opção II para pães de 900 g.
- 5 Escolher a cor da casca do pão: pressionar o botão «CORES» e escolher a opção: Clara, Média ou Escura.
- 6 Escolher o ciclo: pressionar o botão «CICLOS» para selecionar 4 (rápido).
- 7 Fechar a tampa.
- 8 Pressionar o botão «INICIAR/PARAR».

PANETONE

Ciclo: Normal

Peso: 900g

1 ⅓ copo de água com 1 ovo. (Coloque o ovo dentro do copo e complete o copo com água.)
4 colheres de sopa de margarina
1 ½ colher de chá de sal
8 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de chá de essência de panetone ou baunilha (opcional)
2 colheres de sopa de leite em pó
4 copos de farinha de trigo especial
2 colheres de chá de fermento biológico seco
¾ de copo de uvas-passas (esperar bip)
½ copo de frutas cristalizadas (esperar bip).

Peso: 600g

1 copo de água com 1 ovo. (Coloque o ovo dentro do copo e complete o copo com água.)
3 colheres de sopa de margarina
1 ½ colher de chá de sal
6 colheres de sopa de açúcar
1 ½ colher de chá de essência de panetone ou baunilha (opcional)
4 colheres de chá de leite em pó
3 copos de farinha de trigo especial
2 colheres de chá de fermento biológico seco
½ copo de uvas-passas (esperar pelo bip)
½ copo de frutas cristalizadas (esperar pelo bip)

MODO DE PREPARO

- 1 Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora Gourmet Dellar e adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto as uvas-passas e as frutas cristalizadas.
- 2 Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- 3 Selecionar o tamanho do pão, a cor da casca e o ciclo recomendado.
- 4 Fechar a tampa e pressionar o botão «INICIAR/PARAR».

- 5 Aproximadamente 40 minutos depois, você ouvirá o bip sonoro. Abrir a tampa, adicionar as uvas-passas e as frutas cristalizadas e fechar novamente a tampa. A Panificadora continuará o processo de preparo do bolo.

BOLO DE AIPIM COM COCO

Ciclo: Rápido

Peso: 900g

1 copo de margarina ou manteiga
1 lata de leite Moça
A mesma medida de leite
3 ovos
1 pacote de 100g de coco ralado desidratado
500g de mandioca crua ralada
2 copos (480ml) de trigo
1 colher de chá de sal
2 colheres de chá de fermento em pó químico

MODO DE PREPARO

- 1 Hidrate o coco com 1 xícara de leite ou água morna.
- 2 Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora Gourmet Dellar.
- 3 Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 4 Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- 5 Selecionar o tamanho do pão: pressionar o botão «TAMANHO» e escolher a opção II para pães de 900 g.
- 6 Escolher a cor da casca do pão: pressionar o botão «CORES» e escolher a opção: Clara, Média ou Escura.
- 7 Escolher o ciclo: pressionar o botão «CICLOS» para selecionar 4 (Rápido).
- 8 Fechar a tampa.
- 9 Pressionar o botão «INICIAR/PARAR».
- 10 Quando a Panificadora bater a massa pela segunda vez, adicionar o fermento, fechar a tampa e deixar completar o ciclo.

RECEITAS DE BOLO PARA PANIFICADORA

BOLO DE CHOCOLATE

Ciclo: Normal

Peso: 600g

200 ml de margarina
2 ovos
1 copo (240ml) de açúcar
200 ml de leite
1 ½ copo de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento químico
150 ml de chocolate ou achocolatado
1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

- 1 Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora Gourmet Dellar.
- 2 Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 3 Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- 4 Selecionar o tamanho do pão: pressionar o botão «TAMANHO» e escolher a opção I para pães de 600 g.
- 5 Escolher a cor da casca do pão: pressionar o botão «CORES» e escolher a opção: Clara, Média ou Escura.
- 6 Escolher o ciclo: pressionar o botão «CICLOS» para selecionar 1 (Normal).
- 7 Fechar a tampa.
- 8 Pressionar o botão «INICIAR/PARAR».

BOLO DE FUBÁ

Ciclo: Normal

Peso: 900g

1 ½ copo de leite com 1 ovo. (Coloque o ovo dentro do copo e complete com o leite)
3 colheres de sopa de margarina
1 colher de chá de sal
4 colheres de sopa de açúcar.
2 ½ copos de farinha de trigo
1 ½ copos de fubá
3 colheres de chá de fermento biológico seco
1 colher de sopa de erva-doce

MODO DE PREPARO

- 1 Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora Gourmet Dellar e adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto a erva-doce.
- 2 Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- 3 Selecionar o tamanho do pão, a cor da casca e o ciclo recomendado.
- 4 Fechar a tampa e pressionar o botão «INICIAR/PARAR».
- 5 Aproximadamente 40 minutos depois, você ouvirá o bip sonoro. Abrir a Panificadora, adicionar a erva-doce e fechar novamente a tampa. A Panificadora continuará normalmente o preparo do bolo.

PÃO FRANCÊS

Ciclo: Francês

Peso: 900g

1 ⅓ copo de água
1 ½ colher de sopa de azeite de oliva
1 ½ colher de chá de sal
2 colheres de sopa de açúcar
4 copos de farinha de trigo especial
2 colheres de chá de fermento biológico seco

Peso: 600g

1 copo de água
1 colher de sopa de azeite de oliva
1 ½ colher de chá de sal
1 ½ colher de sopa de açúcar
3 copos de farinha de trigo especial
2 colheres de chá de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

- 1 Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora Gourmet Dellar e adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 2 Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- 3 Selecionar o tamanho do pão, a cor da casca e o ciclo recomendado.
- 4 Fechar a tampa e pressionar o botão «INICIAR/PARAR».

PÃO DE LEITE

Ciclo: Normal ou Sanduíche

Peso: 600g

1 copo de leite com 1 ovo (240ml - coloque o ovo no recipiente e complete com leite)
1 ½ colher de sopa de creme de leite
1 ½ colher de chá de sal
2 colheres de sopa de açúcar
3 copos de farinha de trigo especial (720ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco

Peso: 900g

1 1/3 copo de leite com 1 ovo (320ml - coloque o ovo no recipiente e complete com leite)
2 colheres de sopa de creme de leite
1 ½ colher de chá de sal
2 colheres de sopa de açúcar
4 copos de farinha de trigo especial (960ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

- 1 Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora Gourmet Dellar.
- 2 Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 3 Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- 4 Selecionar o tamanho do pão: pressionar o botão «TAMANHO» e escolher a opção I para pães de 600 g e a opção II para pães de 900 g.
- 5 Escolher a cor da casca do pão: pressionar o botão «CORES» e escolher a opção: Clara, Média ou Escura.
- 6 Escolher o ciclo: pressionar o botão «CICLOS» para selecionar 1 (normal) ou 11 (sanduíche).
- 7 Fechar a tampa.
- 8 Pressionar o botão «INICIAR/PARAR».

PÃO BRANCO DE MANTEIGA

Ciclo: Normal ou Sanduíche

Peso: 600 g

1 copo de leite com 1 ovo (240ml - coloque o ovo no recipiente e complete com leite)

1 ½ colher de sopa de manteiga

1 ½ colher de chá de sal

2 colheres de sopa de açúcar

3 copos de farinha de trigo especial (720ml)

2 colheres de chá de fermento biológico seco

Peso: 900 g

1 1/3 copo de leite com 1 ovo (320ml - coloque o ovo no recipiente e complete com leite)

2 colheres de sopa de manteiga

1 ½ colher de chá de sal

2 colheres de sopa de açúcar

4 copos de farinha de trigo especial (960ml)

2 colheres de chá de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

- 1 Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora Gourmet Dellar.
- 2 Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 3 Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- 4 Selecionar o tamanho do pão: pressionar o botão «TAMANHO» e escolher a opção I para pães de 600 g e a opção II para pães de 900 g.
- 5 Escolher a cor da casca do pão: pressionar o botão «CORES» e escolher a opção: Clara, Média ou Escura.
- 6 Escolher o ciclo: pressionar o botão «CICLOS» para selecionar 1 (normal) ou 11 (sanduíche).
- 7 Fechar a tampa.
- 8 Pressionar o botão «INICIAR/PARAR»:

PÃO ITALIANO TEMPERADO

Ciclo: Francês

Peso: 600g

1 copo de água

1 ½ colher de sopa de azeite de oliva

1 ½ colher de chá de sal

2 colheres de sopa de açúcar

4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

1 colher de sopa de salsa picada

2 colheres de chá de cebola em flocos

½ colher de chá de alho em flocos

1 colher de chá de manjerição

3 copos de farinha de trigo especial

2 colheres de chá de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

- 1 Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora Gourmet Dellar e adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 2 Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- 3 Selecionar o tamanho do pão, a cor da casca e o ciclo recomendado.
- 4 Fechar a tampa e pressionar o botão «INICIAR/PARAR».

TRANÇA DE FRUTAS

Ciclo: Normal

Peso: 900g

MASSA

1 copo de água

1 ovo

4 colheres de sopa de manteiga/margarina

1 ½ colher de chá de sal

8 colheres de sopa de açúcar

1 colher de chá de essência de baunilha

2 colheres de sopa de leite em pó

4 copos de farinha de trigo

2 colheres de chá de fermento biológico seco

RECHEIO

1 ½ copo de frutas cristalizadas

1 colher de sopa de essência de panetone (opcional)

MODO DE PREPARO

- 1 Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora Gourmet Dellar.
- 2 Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto as frutas.
- 3 Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- 4 Selecionar o tamanho do pão: pressionar o botão «TAMANHO» e escolher a opção II para pães de 900 g.
- 5 Escolher a cor da casca do pão: pressionar o botão «CORES» e escolher a opção: Clara, Média ou Escura.
- 6 Escolher o ciclo: pressionar o botão «CICLOS» para selecionar 1 (normal).
- 7 Fechar a tampa.
- 8 Pressionar o botão «INICIAR/PARAR»
- 9 Após o sinal sonoro (bip), deixar a Panificadora sovar a massa.
- 10 Quando terminar de sovar, retirar a forma da Panificadora, tirar a massa da forma, remover o batedor e dividir a massa em 2 porções.
- 11 Em superfície untada ou enfarinhada, abrir as porções de massa e formar 2 retângulos.
- 12 Distribuir as frutas em cada retângulo.
- 13 Enrolar como rocambole.
- 14 Enrolar um no outro os dois rocamboles de massa para fazer uma trança.
- 15 Colocar a trança na forma e recolocar a forma na Panificadora.
- 16 Fechar a tampa e deixar completar o ciclo.

PÃO DE MILHO**Ciclo: Normal****Peso: 900g**

200 ml de leite de coco, batido com 2 ovos
3 colheres de sopa de manteiga
2 colheres de sopa de óleo de soja
560g de farinha de trigo
½ xícara de fubá de milho
2 colheres de chá de sal
2 colheres de sopa de leite em pó
4 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de erva-doce (opcional)
2 ½ colher de chá de fermento seco biológico

MODO DE PREPARO

- 1 Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora Gourmet Dellar.
- 2 Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 3 Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- 4 Selecionar o tamanho do pão: pressionar o botão «TAMANHO» e escolher a opção II para pães de 900 g.
- 5 Escolher a cor da casca do pão: pressionar o botão «CORES» e escolher a opção: Clara, Média ou Escura.
- 6 Escolher o ciclo: pressionar o botão «CICLOS» para selecionar 1 (Normal).
- 7 Fechar a tampa.
- 8 Pressionar o botão «INICIAR/PARAR».

PÃO RÁPIDO DE BANANA**Ciclo: Rápido****Peso: 600g**

1 xícara de banana amassada
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de açúcar mascavo
2 ovos
4 colheres de sopa de óleo
50ml de leite
1 colher de chá de fermento em pó
1 colher de chá de bicarbonato
1 colher de chá de canela em pó
Dica: Se preferir, adicione ½ xícara de nozes picadas.

MODO DE PREPARO

- 1 Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora Gourmet Dellar.
- 2 Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 3 Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- 4 Selecionar o tamanho do pão: pressionar o botão «TAMANHO» e escolher a opção I para pães de 600 g.
- 5 Escolher a cor da casca do pão: pressionar o botão «CORES» e escolher a opção: Clara, Média ou Escura.
- 6 Escolher o ciclo: pressionar o botão «CICLOS» para selecionar 4 (Rápido).
- 7 Fechar a tampa.
- 8 Pressionar o botão «INICIAR/PARAR».

PÃO DE CENTEIO**Ciclo: Integral****Peso: 600g**

1 copo de água
1 colher de sopa de margarina
1 ½ colher de chá de sal
2 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa de leite em pó
2 copos de farinha de trigo especial
1 copo de farinha de centeio
2 colheres de chá de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

- 1 Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora Gourmet Dellar e adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 2 Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- 3 Selecionar o tamanho do pão, a cor da casca e o ciclo recomendado.
- 4 Fechar a tampa e pressionar o botão «INICIAR/PARAR».

PÃO DE TRIGO LIGHT**Ciclo: Pão Integral****Peso: 600g**

1 copo de água
1 colher de sopa de margarina
1 ½ colher de chá de sal
2 colheres de sopa de açúcar mascavo
2 copos de farinha de trigo especial
1 copo de farinha de trigo integral
2 colheres de chá de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

- 1 Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora Gourmet Dellar e adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 2 Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- 3 Selecionar o tamanho do pão, a cor da casca e o ciclo recomendado.
- 4 Fechar a tampa e pressionar o botão «INICIAR/PARAR».

PÃO DE REQUEIJÃO COM CEBOLINHA

Ciclo: Normal ou Sanduíche

Peso: 900g

½ copo de água
1 copo de requeijão
1 ovo
2 colheres de sopa de margarina
1 ½ colher de chá de sal
2 colheres de sopa de açúcar
3 colheres de sopa de cebolinha verde picada
3 ¾ copos de farinha de trigo especial
2 colheres de chá de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

- 1 Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora Gourmet Dellar e adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 2 Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- 3 Selecionar o tamanho do pão, a cor da casca e o ciclo recomendado.
- 4 Fechar a tampa e pressionar o botão «INICIAR/PARAR».

PÃO DE BATATA RECHEADO

Ciclo: Normal

1 copo de leite
1 ovo
2 colheres de sopa de margarina
1 copo de batata cozida e amassada
2 colheres de chá de sal
2 colheres de sopa de açúcar
3 copos de farinha de trigo especial
RECHEIO
1 peito de frango pequeno refogado e desfiado
4 colheres de sopa de requeijão.

MODO DE PREPARO

- 1 Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora Gourmet Dellar e adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 2 Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- 3 Selecionar o tamanho do pão, a cor da casca e o ciclo recomendado.
- 4 Fechar a tampa e pressionar o botão «INICIAR/PARAR».
- 5 Após aproximadamente 30 minutos, a panificadora bate a massa pela segunda vez. Antes disso, pressionar o botão «INICIAR/PARAR», retirar a forma de assar de dentro da Panificadora, retirar a massa de dentro da forma, abrir a massa e distribuir o recheio.
- 6 Enrolar como rocambole e colocar na forma de assar. Recolocar a forma de assar na Panificadora, pressionar o botão «INICIAR/PARAR» e deixar completar o ciclo.

CUCA (Bolo)

Ciclo: Doce

Peso: 900g

1 copo de água com 2 ovos (320ml). No copo de medidas, coloque 2 ovos e complete com água.
2 colheres de sopa de nata ou margarina
1 ½ colher de chá de sal
½ colher de chá de noz moscada
½ copo de açúcar
4 colheres de chá de leite em pó
4 copos de farinha de trigo especial (960ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

- 1 Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora Gourmet Dellar.
- 2 Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto a cobertura.
- 3 Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- 4 Selecionar o tamanho do pão: pressionar o botão «TAMANHO» e escolher a opção II para pães de 900 g.
- 5 Escolher a cor da casca do pão: pressionar o botão «CORES» e escolher a opção: Clara, Média ou Escura.
- 6 Escolher o ciclo: pressionar o botão «CICLOS» para selecionar 5 (Pão Doce).
- 7 Fechar a tampa.
- 8 Pressionar o botão «INICIAR/PARAR».

CUQUE (Bolo) DE MORANGOS

Ciclo: Doce

1 copo de água + ½ copo de água com 2 ovos
½ copo de óleo ou 3 colheres de sopa de margarina
4 colheres de sopa de leite em pó
4 colheres de sopa de açúcar
1 colher de chá de açúcar de baunilha
4 copos de farinha de trigo especial
2 colheres de chá de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

- 1 Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora Gourmet Dellar e adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 2 Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- 3 Selecionar o tamanho do pão, a cor da casca e o ciclo recomendado.
- 4 Fechar a tampa e pressionar o botão «INICIAR/PARAR».

FAROFA E COBERTURA

Para o preparo da farofa misture com as mãos:

6 colheres de açúcar
6 colheres de farinha de trigo
2 colheres de sopa manteiga derretida ou óleo até adquirir consistência de farofa.
1 ovo para pincelar
1 copo de morangos picados

- 1 Quando o display marcar 1:00, abra a tampa da Panificadora e pincele cuidadosamente o ovo.

PÃO DE TRIGO INTEGRAL

Ciclo: Integral

Peso: 600g

1 copo de água (240ml)
1 colher de sopa de margarina
1 ½ colher de sopa de sal
2 colheres de sopa de açúcar mascavo
3 copos de farinha de trigo integral (620ml)
2 colheres de sopa farinha de glúten
2 ½ colheres chá de fermento biológico seco

Peso: 900g

1 ½ copo de água (320ml)
1 ½ colher de sopa de margarina
1 ½ colher de chá de sal
2 colheres de sopa de açúcar mascavo
4 copos de farinha de trigo integral (960ml)
3 colheres de sopa de farinha da glúten
2 ½ colheres de chá de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

- 1 Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora Gourmet Dellar.
- 2 Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 3 Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- 4 Selecionar o tamanho do pão: pressionar o botão «TAMANHO» e escolher a opção I para pães de 600 g e a opção II para pães de 900 g.
- 5 Escolher a cor da casca do pão: pressionar o botão «CORES» e escolher a opção: Clara, Média ou Escura.
- 6 Escolher o ciclo: pressionar o botão «CICLOS» para selecionar 3 (Pão Integral).
- 7 Fechar a tampa.
- 8 Pressionar o botão «INICIAR/PARAR».

PÃO DOCE

Ciclo: Doce

Peso: 600g

1 copo de água (240ml)
1 ½ colher de sopa de margarina
1 ½ colher de chá de sal
6 colheres de sopa de açúcar
4 colheres de sopa de leite em pó
3 copos de farinha de trigo especial (720ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

- 1 Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora Gourmet Dellar.
- 2 Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 3 Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- 4 Selecionar o tamanho do pão: pressionar o botão «TAMANHO» e escolher a opção I para pães de 600 g.
- 5 Escolher a cor da casca do pão: pressionar o botão «CORES» e escolher a opção: Clara, Média ou Escura.
- 6 Escolher o ciclo: pressionar o botão «CICLOS» para selecionar 5 (Pão Doce).
- 7 Fechar a tampa.
- 8 Pressionar o botão «INICIAR/PARAR».

PÃO DE NOZES

Ciclo: Normal

Peso: 600g

1 copo de água com 1 ovo (coloque o ovo dentro do copo e complete o copo com água)
3 colheres de sopa de margarina
1 ½ colher de chá de sal
4 colheres de sopa de açúcar
5 colheres de sopa de açúcar mascavo
1 colher de chá de canela em pó
3 copos de farinha de trigo especial
2 colheres de chá de fermento biológico seco
¾ de copo de nozes picadas (esperar pelo bip)

MODO DE PREPARO

- 1 Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora Gourmet Dellar e adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 2 Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- 3 Selecionar o tamanho do pão, a cor da casca e o ciclo recomendado.
- 4 Fechar a tampa e pressionar o botão «INICIAR/PARAR». O Panificadora emitirá um bip aproximadamente 40 minutos depois de ligada.
- 5 Depois do bip, abrir a tampa, adicionar as nozes e fechar a tampa novamente. A Panificadora continuará o processo de preparo do pão.

PÃO DE CENOURA

Ciclo: Normal ou Sanduíche

Peso: 600g

1 copo de água (240ml)
1 colher de sopa de manteiga
1 ½ colher de chá de sal
4 colheres de sopa de cenoura ralada
2 colheres de sopa de açúcar
3 copos de farinha de trigo especial (720ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco

Peso: 900g

1 1/3 copo de água (240ml)
1 ½ colher de sopa de manteiga
1 ½ colher de chá de sal
5 colheres de sopa de cenoura ralada
3 colheres de sopa de açúcar
4 copos de farinha de trigo especial (720ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

- 1 Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora Gourmet Dellar.
- 2 Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 3 Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- 4 Selecionar o tamanho do pão: pressionar o botão «TAMANHO» e escolher a opção I para pães de 600 g e a opção II para pães de 900 g.
- 5 Escolher a cor da casca do pão: pressionar o botão «CORES» e escolher a opção: Clara, Média ou Escura.
- 6 Escolher o ciclo: pressionar o botão «CICLOS» para selecionar 1 (normal) ou 11 (sanduíche).
- 7 Fechar a tampa.
- 8 Pressionar o botão «INICIAR/PARAR».

PÃO DE MAÇÃ E CANELA
Ciclo: Normal ou Sanduíche

Peso: 600g

1 copo de suco de maçã (240ml)
1 colher de sopa de margarina
1 ½ colher de chá de sal
2 colheres de sopa de açúcar mascavo
1 colher de chá de canela em pó
3 copos de farinha de trigo especial (720ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco

Peso: 900g

1 copo de suco de maçã (320ml)
1 ½ colher de sopa de margarina
1 ½ colher de chá de sal
2 colheres de sopa de açúcar mascavo
1 ½ colher de chá de canela em pó
4 copos de farinha de trigo especial (960ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

- 1 Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora Gourmet Dellar.
- 2 Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 3 Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- 4 Selecionar o tamanho do pão: pressionar o botão «TAMANHO» e escolher a opção I para pães de 600 g e a opção II para pães de 900 g.
- 5 Escolher a cor da casca do pão: pressionar o botão «CORES» e escolher a opção: Clara, Média ou Escura.
- 6 Escolher o ciclo: pressionar o botão «CICLOS» para selecionar 1 (normal) ou 11 (sanduíche).
- 7 Fechar a tampa.
- 8 Pressionar o botão «INICIAR/PARAR».

PÃO COLONIAL
Ciclo: Normal ou Sanduíche

Peso: 600g

1 copo de leite com 1 ovo (240ml). Coloque o ovo dentro do copo e complete o copo com leite.
1 colher de sopa de margarina ou manteiga.
1 ½ colher de chá de sal.
2 colheres de sopa de açúcar.
3 copos de farinha de trigo especial (720ml).
2 colheres de chá de fermento biológico seco.

Peso: 900g

1 copo de leite com 1 ovo (320ml). Coloque o ovo dentro do copo e complete o copo com leite).
1 ½ colher de sopa de margarina ou manteiga
1 ½ colher de chá de sal.
2 colheres de sopa de açúcar.
4 copos de farinha de trigo especial (720ml).
2 colheres de chá de fermento biológico seco.

MODO DE PREPARO

- 1 Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora Gourmet Dellar.
- 2 Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 3 Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- 4 Selecionar o tamanho do pão: pressionar o botão «TAMANHO» e escolher a opção I para pães de 600 g e a opção II para pães de 900 g.
- 5 Escolher a cor da casca do pão: pressionar o botão «CORES» e escolher a opção: Clara, Média ou Escura.
- 6 Escolher o ciclo: pressionar o botão «CICLOS» para selecionar 1 (normal) ou 11 (sanduíche).
- 7 Fechar a tampa.
- 8 Pressionar o botão «INICIAR/PARAR».

PÃO COM UVA-PASSA
Ciclo: Normal

Peso: 600g

1 copo de água (240ml).
1 colher de sopa de manteiga ou margarina
1 ½ colher de chá de sal
3 colheres de sopa de açúcar
3 copos de farinha de trigo especial (720ml)
1 colher de chá de canela em pó
2 colheres de chá de fermento biológico seco
35g de passas e/ou frutas secas

Peso: 900g

1 ⅓ copo de água (320ml)
1 ½ colher de sopa de manteiga ou margarina
1 ½ colher de chá de sal
4 colheres de sopa de açúcar
4 copos de farinha de trigo especial (960ml)
1 ½ colher de chá de canela em pó
3 colheres de chá de fermento biológico seco
70g de passas e/ou frutas secas

MODO DE PREPARO

- 1 Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora Gourmet Dellar.
- 2 Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto as uvas-passas.
- 3 Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- 4 Selecionar o tamanho do pão: pressionar o botão «TAMANHO» e escolher a opção I para pães de 600 g e a opção II para pães de 900 g.
- 5 Escolher a cor da casca do pão: pressionar o botão «CORES» e escolher a opção: Clara, Média ou Escura.
- 6 Escolher o ciclo: pressionar o botão «CICLOS» para selecionar 1 (normal).
- 7 Fechar a tampa.
- 8 Pressionar o botão «INICIAR/PARAR».
- 9 Após o sinal sonoro (bip), abrir a tampa e adicionar as uvas-passas.
- 10 Fechar a tampa e deixar completar o ciclo.